Cooking Heater

HITACHI
Inspire the Next

日立クッキングヒーター（IHタイプ）

取扱説明書
料理集

HT-20HB形

家庭用

ご使用の前に

使いかた

ご使用の後は

このたびは日立クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、設置工事説明書、保証書、「ご相談窓口」とともに大切に保存してください。

特長

IH ヒーター

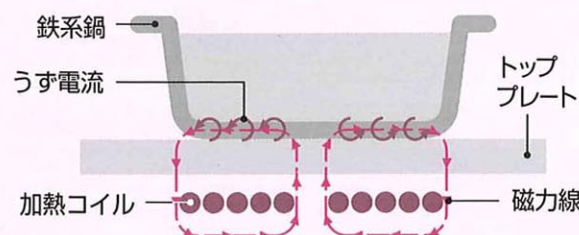
炎を出さず、高効率で立ち上がりが早い2.0kWの高火力。
揚げ物温度コントロール内蔵。（専用天ぷら鍋別売）

煮込み料理に便利な
調理タイマー

余熱のあるうちは、高温注意ランプを点滅してお知らせ
高温注意表示

使いやすい配置で、お手入れもカンタン
フラット操作パネル

ムダな電力をカット
待機時消費電力ゼロ

■IH 加熱の原理

※コイルに電流を流すと磁力線が発生、この磁力線の中に鉄系の鍋を置くとうず電流が発生し、電気抵抗によって鍋自体が発熱。

安全のため必ずお守りください

※必ずミニキッチンなどに組込んでください。据置タイプとして使用しないでください。
※この機器は一般家庭用です。業務用には使用しないでください。

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにいろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。
内容をよく確認してから本文をお読みください。

⚠警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

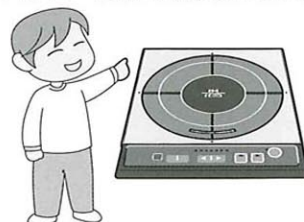
	この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。
	この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。
	この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

⚠警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
感電・やけど・けがの原因になります。

⚠警告

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理を行わない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」にご相談ください。

電源コードやプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
感電・火災の原因になります。

ぬれた手でプラグの抜き差しをしない
感電・ショート・発火の原因になります。

プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよく拭く
火災の原因になります。

アース線を接続せよ

アースを確実に取り付ける
故障・漏電による感電の原因になります。
アースの取り付けはお買い上げの販売店にご相談ください。

交流100V以外の電源は使用しない
感電・火災の原因になります。

加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

突沸

調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

●揚げもの調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります

揚げもの調理中はそばを離れない
別売の専用天ぷら鍋（HT-N30）以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
鍋底が変形したものは使わない
油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火する恐れがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量500g　油量800g

油煙が多く出たら電源を切る
鍋はヒーターの中央に置く
必ず揚げ物温度コントロールを使用する
（12ページ参照）
手動の火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記の物は特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
・カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
・アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
・スプーンなどの金属製小物
・その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※ガラス製の板状のもので、トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

⚠警告

吸気口・排気口やすき間にピンや針金など異物を入れない
感電や異常動作によるけがの原因になります。

使用中や使用後しばらくはトッププレートに触れない
やけどの原因になります。
特に鍋をおろした直後は、トッププレートが熱くなっているため、手を触れないでください。

水ぬれ禁止
本体に水をかけない
感電・ショート・発火の原因になります。

使用後は電源を切る
火災の原因になります。
使わないときは、電源切/入 キーを押し、電源を切ってください。長期不在のときは、専用ブレーカーを切ってください。

⚠注意

医療用ペースメーカーをご使用の方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
火災・故障の原因になります。
●湯たんぽなどを加熱しない。

鍋は不安定な状態で使用しない
不安定な状態のまま使用すると、本体の損傷や鍋の落下によりやけどやけがの原因になります。

鍋の下に紙などを敷かない
鍋の熱で紙がこげたり、発火の原因になります。

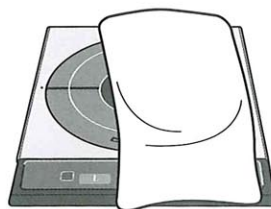
油煙が多く出たら電源を切る
油が高温になっているので、続けて加熱すると発火し火災の原因になります。

プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない
揚げ物温度コントロールが働かず、異常過熱し、火災の原因になります。

空だきや必要以上に加熱をしない
鍋やトッププレートが破損の恐れがあります。また、過熱により調理物の発火、やけどの原因になります。

火気を近づけない
感電・漏電の原因になります。

吸気口・排気口を鍋やふきん・タオルなどでふさがない
火災の原因になります。

使用中は本体から離れない
火災の原因になります。

揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
やけどの原因になります。

少量の油を入れて予熱する時や予熱の後で油を入れる時は加熱し過ぎないように注意する
発火の恐れがあります。

お願い

磁力線が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビなど（雑音の原因になります。）
●キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります。）
●使用中、本体内部からのファンの運転音などがしますが故障ではありません。
●調理時間、火力の強さなどにより、本体後側の排気口が熱くなります。調味料などを置かないでください。
●トッププレートの上で IH ジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。
※磁力線により、本製品が故障する原因になります。
●酸の強い食品が付いた場合には、すぐにふきとる。
※ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、変色することがあります。

別売品

※日立の家電品取扱店でお求めください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

■専用天ぷら鍋

揚げ物調理をするときに使います。
※揚げ物調理以外では、使用しないでください。

食品衛生法の基準に適合

部品名	部 品 番 号	希望小売価格
専用天ぷら鍋	HT−N40	2,625円（税抜 2,500円）

2012年9月現在

専用天ぷら鍋のお手入れ
1：薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
●たわしやみがき粉（クレンザー）は使用しないでください。
2：鍋底や外側の異物や汚れをとる。
●汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。
3：洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬります。
＊使用した油は別の容器に移して保管します。

揚げものに使える鍋について

●別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）以外は、絶対に使わないでください。
（鍋底が変形したら使わないでください。）
●油は500g~800gで、必ず「揚げ物温度コントロール」を使用して調理してください。
●油煙が多く出たら電源を切ってください。

⚠警告
別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

■トッププレート専用クリーナー

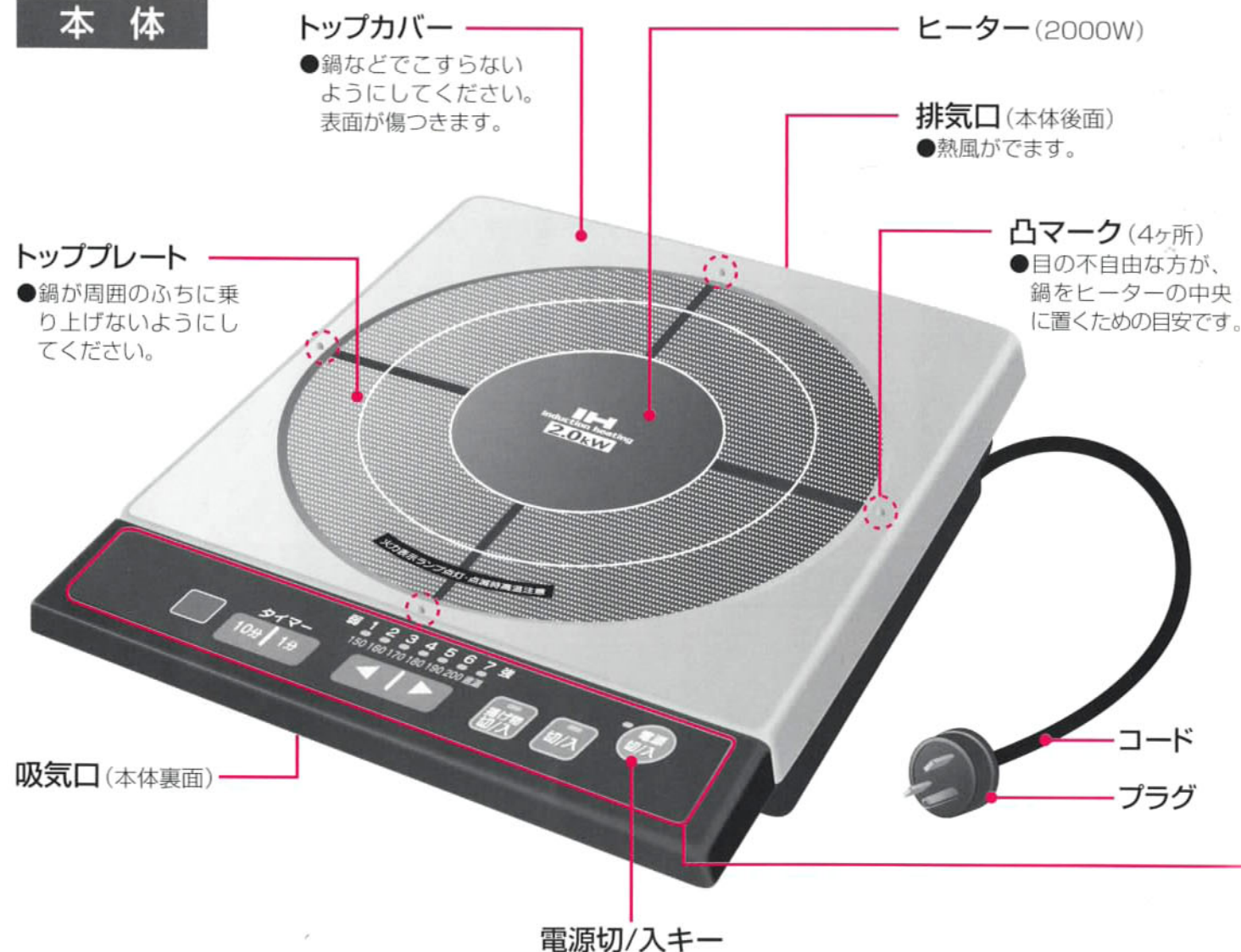
トッププレートの汚れをきれいに落とし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れやこげつきを防止します。

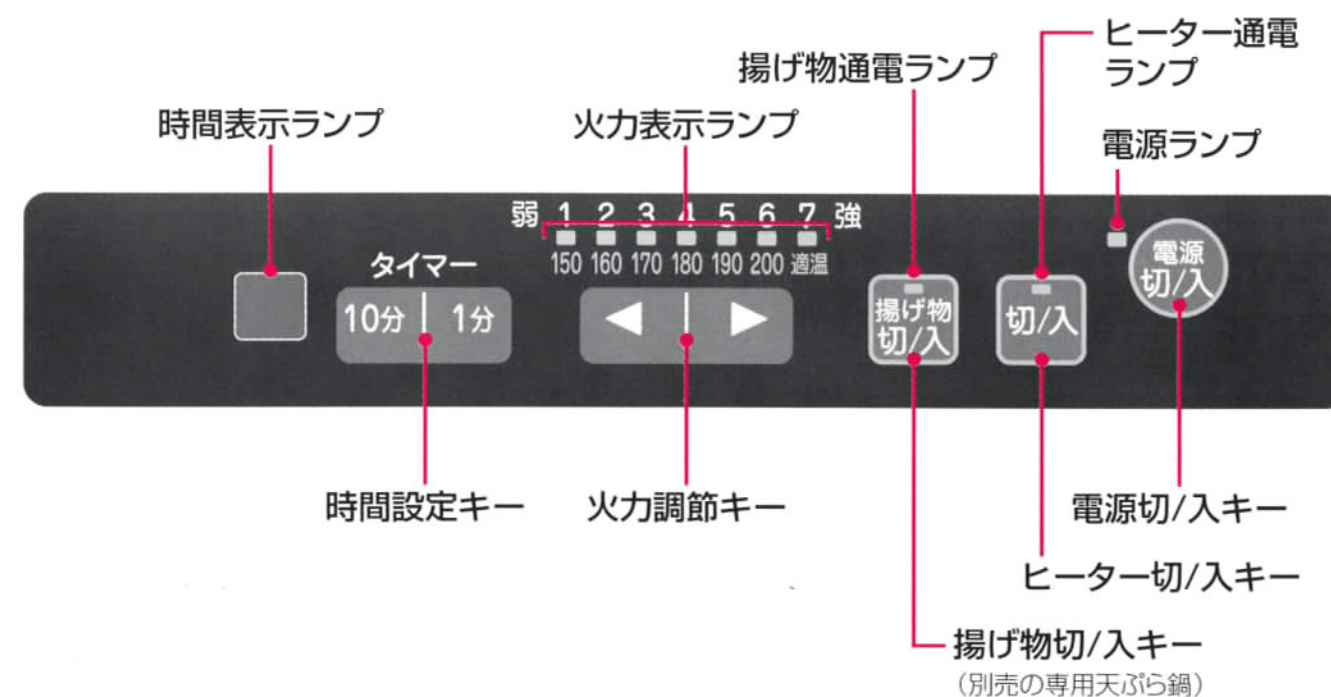
部品名	部 品 番 号	希望小売価格
ガラスクリーナー（HT−K1）	HT−D8 009	1,470円（税抜 1,400円）

2012年9月現在

ご注意
＊本体及び操作部を磨きますと、表面を傷つけますので使用しないでください。

各部のなまえとはたらき

本 体

操作・表示パネル

◎高温の鍋を操作部に当てないでください。熱により変形することがあります。

安全機能について

過熱防止機能

吸・排気口がふさがれていたりして、本体が異常に高温になったり、鍋底の温度が異常に上がると通電を停止します。

●ブザーが鳴り、時間表示ランプにエラー表示をしてお知らせします。

本体内部が異常過熱した場合

鍋底温度が異常過熱した場合

鍋無し自動停止機能

調理中に鍋をおろすと約30秒後、通電を停止します。

●火力表示ランプが左から右に1個づつ順送りに点灯し、その後ブザーが鳴ってお知らせします。

小物検知機能

誤ってナイフやフォークなどの金属小物や、直径が約12cm未満の鍋を置いて「入」にすると、火力表示ランプが3個づつ交互に点灯し、約30秒後ブザーが鳴り、通電を停止します。

●小物が多いときは通電して、加熱する場合がありますのでご注意ください。

揚げ物鍋そり検知機能

揚げ物温度コントロール使用時、鍋底に約2mm以上のそりがあったり変形している鍋を使用すると自動的に通電を停止する場合があります。

●ブザーが鳴り、火力表示ランプが点滅してお知らせします。

●時間表示ランプにエラー表示をします。

C2

※鍋底に異物や汚れがこびりついたときも働く場合があります。

高温注意表示

トッププレートの温度が高温であることをお知らせします。

●ヒーターを「切」にしたとき、トッププレートの温度が約80℃以上になっていると火力表示ランプを全て点滅し、高温であることをお知らせします。
電源を「切」にしても表示します。
トッププレートの温度が約80℃未満になると消灯します。

切り忘れ防止機能

約1時間経過すると、通電を停止します。

●切り忘れ防止機能が働くとブザーが鳴ってお知らせします。

お知らせ機能(ブザー報知)

次のようなときに、ブザーが鳴ってお知らせします。

●油の温度が設定温度になったとき。
(揚げ物温度コントロール使用時)

●調理タイマーが終了したとき。

使える鍋について

■鍋の材質や形状により、使える鍋と使えない鍋がありますので、お確かめください。

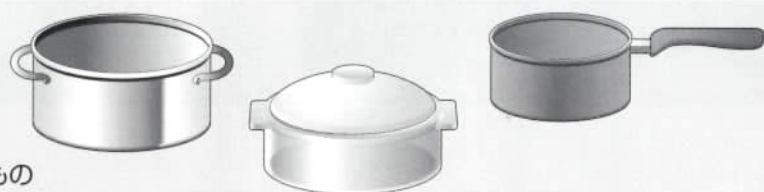
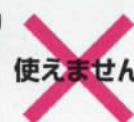
鍋の材質

■磁石のつきのよい鍋をお使いください。

●鉄、鉄ホーロー、鋳鉄
●ステンレス鍋（18−0）
●鉄をステンレスではさんだもの（多層鍋）
※磁石のつきが弱い鍋は使用できない場合があります。

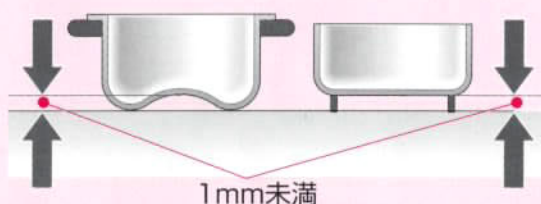
○

〈ご注意〉 ※ホーロー鍋は必ず耐熱性のものをご使用ください。
耐熱性以外の鍋は、ホーローが溶けて剥げ落ちるため、トッププレートが破損します。

●アルミ、銅、土鍋、耐熱ガラス
●鍋底にアルミや銅を貼ったもの
●アルミや銅をステンレスではさんだもの

× 使えません

鍋の形状

■鍋底が平らな鍋をお使いください。
（凹みや脚が1mm未満の鍋）

1mm未満

○

■鍋底の平らな部分がトッププレートのヒーター位置を示す円状の図形と同じ大きさの鍋が最適です。

●鍋底サイズ（直径）約12〜26cm

○

●トッププレートのふちに乗り上げる大きい鍋
●鍋底に約1mm以上の凹凸（そりや脚）のあるもの
●鍋底の丸い中華鍋
●鍋底サイズ（直径）約12cm未満のもの
※過熱防止機能が正常に働かなくなり、発煙・発火の原因になります。

× 使えません

使える鍋についてのご注意

※鍋底の厚みが1mm未満の薄い鍋は鍋底が変形することがあります。炒めものはひかえ、低めの火力でご使用ください。
※ステンレス鍋（18−8、18−10）や多層鍋は、鍋底の厚みや面積などにより火力が低下したり、途中で通電が停止したりして使えない場合があります。
※鍋底の水分や汚れ、異物などは必ず拭き取ってからご使用ください。
※鍋の種類によって音（ジー音）が発生する場合があります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、製品の異常ではありませんので、そのままご使用ください。

揚げ物に使える鍋について

●別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）以外は、絶対に使わないでください。（鍋底が変形したら使わないでください。）
●油は500g〜800gで、必ず「揚げ物温度コントロール」を使用して調理してください。
●油煙が多く出たら電源を切ってください。

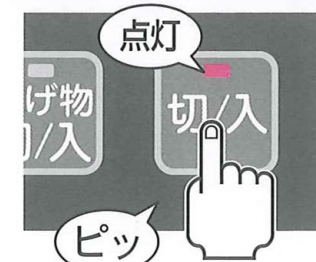
⚠警告 別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

鍋の見分けかた

1 トッププレートの中央に鍋を置き、200mL程度の水を入れる

2 電源を入れる

電源切/入キーを約1秒間押す。

3 ヒーターを「入」にする

ヒーター切/入キーを約1秒間押す。

使える鍋

火力表示ランプが7個点灯します。

※空だきにならないように注意してください。
※使える鍋と見分けても、材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

使えない鍋

火力表示ランプが3個づつ交互に点灯します。

※約30秒後ブザーが鳴り表示が消え、通電を停止します。

終了後は電源を切る。

ヒーターの使いかた

◎ IH ヒーターは鍋を置かないと通電しません。
◎ご使用になるときは必ずヒーターの上に鍋を置いてから、ヒーターを「入」にしてください。
◎揚げ物調理はしないでください。

準　備

①鍋に材料を入れ、トッププレートの中央に置く
②電源を入れる
電源切/入キーを約1秒間押します。
電源ランプが点灯します。

⚠警告

●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

⚠注意

●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれやこげつかせないようにする
特にタイマーを使用するときはこげつきに注意する

操作のしかた

1 切/入 キーを押す
●約1秒間押します。
●自動的に火力「7」になります。

2 ◀ | ▶ キーで火力を調節し、調理する
●押すごとに火力表示ランプが消灯または点灯します。
＊調理タイマーをご使用になるときは、このときに設定します。使いかたは右欄参照してください。

3 調理が終わったら 切/入 キーを押す
●トッププレートが高温の場合は火力表示ランプが全て点滅し、高温注意表示をします。
●通電開始から約1時間で切り忘れ防止機能が働き通電を停止します。
ただし、調理タイマー使用中は切り忘れ防止機能は働きません。

4 使用後は キーを押す

●電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。
●本体内部を冷却するため、約10秒後にファンが停止します。

火力の目安

IH ヒーターは高火力のため、火力が強すぎると鍋底にこびりついたり、焼きむらの原因になります。
火力の目安を参考にして、状況に合わせて調節してください。

メニュー ＼ 火力	とろ火	弱火		中火		強火		調理ポイント
	1	2	3	4	5	6	7	
	100W相当	300W	500W	800W	1100W	1600W	2000W	
焼く ハンバーグステーキ		蒸し焼き		予熱		焼く		「6」～「7」…水を沸とうさせたり、肉を焼くとき。 「5」～「6」…炒めものに。
炒める 五目チャーハン				予熱		焼く		「4」～「5」…煮ものなど、煮汁が多いものをひと煮立ちさせるとき。
ゆでる スパゲティのミートソース			煮込む	予熱		焼く		「3」～「4」…卵料理やクレープなど。煮魚やひと煮立ちした煮ものを煮込むとき。 「1」～「3」…カレーやポタージュなど粘性のあるものを煮込む調理に。
煮る ポークカレー	煮込む			予熱		炒める		「1」…保温に。

※表の火力は目安です。鍋の種類・形状・材質・材料の量などにより異なります。
※少量の材料を加熱するときは、火力の目安より弱めにしてください。

調理タイマーの使いかた

◎この調理タイマーは残時間タイマーです。
◎調理タイマーのセットできる時間は1分～60分です。
◎揚げ物温度コントロール時は、調理タイマーは使用できません。

1 ヒーター通電中に 10分 | 1分 キーのどちらかを押す
●希望の時間にセットします。(10分にセットした場合)

2 10分 | 1分 キーから指を離す
●時間をセットし、約2秒間放置するとブザーが鳴り、「•」が点滅を開始し、調理タイマーがスタートします。
●途中で調理タイマーを解除するときは、もう一度時間設定キー 10分 | 1分 のどちらかを押してください。
●セット時間を間違えてしまったときは、もう一度時間設定キー 10分 | 1分 のどちらかを押して、始めからセットしてください。

3 調理タイマーの終了
●調理タイマー終了時はブザーでお知らせします。

揚げ物温度コントロールの使いかた 揚げる

◎ご使用になるときは必ず別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）をお買い求めの上ご使用ください。（5ページ参照）
指定の鍋以外で、揚げ物温度コントロールを使用すると発煙、発火の原因になります。
◎油量が少なかったり、鍋底に凹凸やそりのある場合は、油温が高くなり、発火の原因になります。

準　　備

①別売の専用天ぷら鍋に油約800g（880mL）を入れ、トッププレートの中央に置く

＊油量500g（550mL）未満では使用しないでください。
油温が上がり過ぎたり、正しく温度調節できなくなり、発火の原因になります。

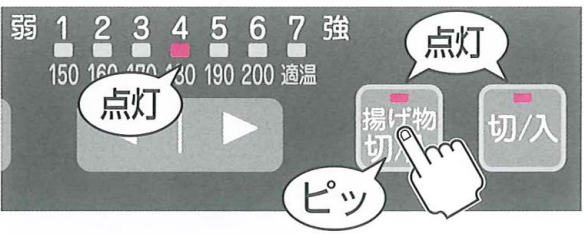
②電源を入れる

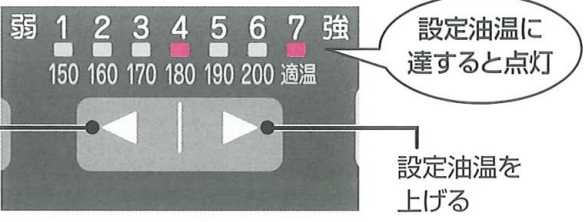
電源切/入キーを約1秒間押します。
電源ランプが点灯します。

操作のしかた

◎揚げ物温度コントロール時は、調理タイマーは使用できません。

1 揚げ物切/入 キーを押す

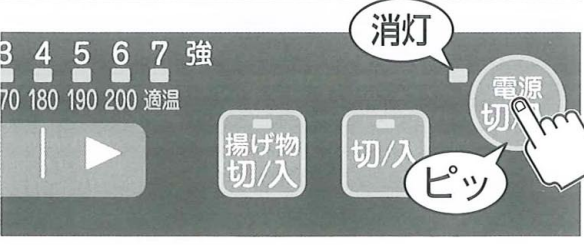
●約1秒間押します。
●自動的に「180」になります。

2 ◀ | ▶ キーで油温を選択し、調理をはじめる

●押すごとに設定油温が「150」～「200」までの6段階の中から選択できます。
●設定油温に達すると、ブザーが鳴り「適温」が点灯してお知らせします。
＊設定油温は目安です。油の量や材料の種類により異なります。

設定油温を下げる
設定油温を上げる
設定油温に達すると点灯

3 調理が終わったら   キーを押す

●トッププレートが高温の場合は火力表示ランプが全て点滅し、高温注意表示をします。
●通電開始から約1時間で切り忘れ防止機能が働き通電を停止します。

4 使用後は 電源切/入 キーを押す

●電源を切っても、トッププレートの温度が約80℃未満になるまで高温注意表示を続けます。
●本体内部を冷却するため、約10秒後にファンが停止します。

揚げ物の設定油温の目安

※材料の状況に合わせて、設定油温を調節してください。

メニュー ＼ 設定油温	150	160	170	180	190	200
天ぷら（野菜）			●	●	●	
天ぷら（魚介類）			●	●	●	
フライ		●	●	●		
冷凍食品			●	●	●	
ドーナツ		●	●			

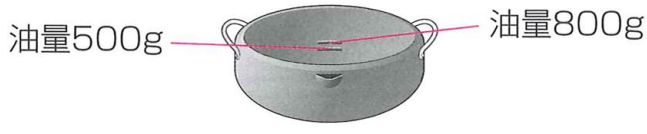
調理ポイント

●油は新しい油を使ってください。（揚げているときに細かい泡がいつまでも消えない油は古くなっています。）
●油温は左表を参考にして調節してください。（油の量や材料の種類・量により異なります。）
●一度に揚げる材料の量は、油の表面積の半分程度が目安です。
●材料が浮き上がり、周りの泡が少なくなったら出来上がりです。

⚠警告

●揚げもの物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります

揚げ物調理中はそばを離れない
別売の専用天ぷら鍋（HT−N40）以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。別売の専用天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
鍋底が変形したものは使わない
油は500g（550mL）未満では調理しない
油は500g（550mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

油量500g　油量800g

油煙が多く出たら電源を切る
鍋はヒーターの中央に置く
必ず揚げ物温度コントロールを使用する（12ページ参照）
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

お 願 い

●使用する前に鍋底のそりや変形が無いことを確認してください。
●トッププレートが熱いとき（調理後など）に揚げ物温度コントロールを使用すると油温が高くなります。約15分程度待ってから調理してください。
●一度加熱した熱い油で揚げ物温度コントロールを使用すると油温が高くなります。油を冷ましてから揚げ物温度コントロールを使用してください。

次のような使いかたをしない。
（1）鍋底がそっていたり、変形した鍋を使用した場合。
（2）鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合。
（3）予熱中に油を注ぎ足した場合。
（4）専用天ぷら鍋以外の鍋を使用した場合。
揚げ物鍋そり検知機能が働き、通電を停止する場合があります。（15ページ参照）

お手入れ

⚠注意

●お手入れは、必ず電源を切り、本体が冷えてから行う

●ベンジン、シンナー、みがき粉などは使用しないでください。
●吸気口・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。
付着した場合はすぐにふき取ってください。
液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワクの接合部分が劣化し、はがれの原因になります。

【軽い汚れの場合】
絞ったふきんでよくふきとり、その後乾いたふきんでからぶきする。
●煮こぼれなどは、そのままにしておくとこびりついて取れなくなります。

【油汚れの場合】
汚れのひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとりもう一度絞ったふきん乾いたふきんの順でふいてください。

煮こぼれがこびりついてしまったときは…
●別売のトッププレート専用クリーナーを丸めたラップにつけてふいてください。（5ページ参照）
●市販のセラミック用スクレーバー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落としその後よくふきとってください。
方向性がありますので、矢印方向にだけ動かしてください。トッププレートに傷がつきます。
＊ドライバーなど先の鋭いものや目の粗いみがき粉は、トッププレートを傷つけるので使わないでください。

排気口にほこりがたまっているときは掃除機でほこりを吸い取ってください。
●ほこりがたまると過熱防止機能が働きます。

乾いたふきんでふく。
●トップカバーは表面の筋に沿って横方向にふいてください。違う方向にふくと表面に傷がつくことがあります。
●たわしなどの固いものでこすると、傷がつくので使わないでください。
●ベンジンやシンナーは絶対に使わないでください。
●水にぬらさないでください。故障の原因になります。

煮こぼれがこびりついてしまったときは…
※汚れのひどいときは台所用洗剤（中性）を布に直接つけてふきとり、もう一度絞ったふきん乾いたふきんの順でふいてください。

仕様

形　　式	HT-20HB
電　　源	単相200V（50―60Hz共用）
消費電力	2000W（100W相当～2000W　7段階火力調節）
待機時電力	0.05W未満（電源「切」の状態）高温注意表示消灯時
コードの長さ	1.25mm² 3芯キャブタイヤケーブル0.7m
差込プラグ	250V―15A（接地極つき）
大きさ	幅310×奥行370×高さ96（mm）
質量（重さ）	約4kg

こんなときは

◆故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

通電しない。	• 専用回路のブレーカーが落ちていませんか。 • 差込プラグが専用コンセントに正しく差し込まれていますか。 • 電源切/入キーを約1秒間押しましたか。 • ヒーター切/入キーを約1秒間押しましたか。	• ブレーカーをあげてください。 • 正しく差し込んでください。 • 電源切/入キーを約1秒間押してください。 • ヒーター切/入キーを約1秒間押してください。
ヒーターの火力が弱くなる。	• 炒め物調理などを行うと鍋底温度が異常に上がり自動的に通電をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。 • 鍋底の材質（磁石のつきが弱い鍋、磁石がつかない鍋アルミに磁性体を貼り付けた鍋）によっては火力が弱くなる場合がありますが故障ではありません。	
火力表示ランプが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。	• 鍋をのせていますか。 • IH ヒーターに適した鍋を使用していますか。（8ページ参照）	• IH ヒーターに適した鍋を使用してください。
火力表示ランプが全て点滅する。	• 調理後、トッププレート表面の温度が約80℃以下になるまで火力表示ランプが点滅します。故障ではありません。	
火力表示ランプが1ヶづつ順送りに点灯する。	• 使用中に鍋を外していませんか。 • 使用中に鍋を大きくずらしていませんか。	
使用途中にヒーターの通電が停止した。	• 通電開始から約60分経過して、切り忘れ防止機能が働いています。切り忘れ防止機能が働いた時はブザーでお知らせします。	• ヒーター「入」操作より始めてください。
使用途中に停電になった。	• 通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 • 瞬時の停電でも停止します。	• もう一度操作を初めから行なってください。
調理に時間がかかる。 調理のできあがりが遅い。	• 鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 • IH ヒーターに適した鍋を使用していますか。（8ページ参照）	• 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 • IH ヒーターに適した鍋を使用してください。
使用中に鍋から音がする。	• 鍋の種類によって音（ジー音）が発生する場合があります。 これは磁力線により鍋自体が振動するためで製品の異常ではありません。	• 鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。
電源切/入キーを「切」にしても運転音がする。	• 本体内部の冷却のために、ファンが回っています。 異常ではありません。約10秒後に自動的にファンは止まります。	

◆次の表示が出たとき

本体に故障や異常が発生したときは、ブザーを鳴らしてヒーターの通電を停止し、時間表示ランプにエラー表示し、火力表示ランプを点滅してお知らせします。

エラー表示	原　因	対処方法
C1	• 鍋底が変形していたり空だきになっています。 • 炒め物の調理を行うと表示する場合があります。	• 鍋底を確認してください。（8ページ参照） • 火力を下げて使用してください。
C2	• 専用の天ぷら鍋の底に約2㎜以上のそりがあったり変形している。 • 専用の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。 • 専用の天ぷら鍋以外の鍋を使用している。 • 予熱中に油を注ぎ足した。	• そりや変形がある場合は新しい鍋を用意してください。 • 異物や汚れの場合はお手入れをしてください。（14ページ参照） • 専用の天ぷら鍋を使用してください。 • 再度、温度設定をしてください。
	• 揚げ物温度コントロールで湯沸かしなどの調理をしている。	• ヒーター切/入キーで調理してください。
H5 C8	• 吸、排気口がふさがれている。 • 吸、排気口にほこりがたまっている。	• 吸、排気口をふさがないでください。 • 吸、排気口のほこりを掃除機で吸いとってください。（14ページ参照）
H7	• 鍋の種類が違っています。	• 鍋の種類を確認してください。（8ページ参照）

◎表示が出たときは……
①表示が出たときは、ヒーター切／入キーを押してください。表示が解除され消灯します。
②再度通電を行ない、同じエラー表示が出たら、お買い上げの販売店にご連絡ください。
③その他のエラー表示（例えば H1、H6、H8、Hb、C6 など）が表示した場合もお買い上げの販売店にご連絡ください。

料理集

■鍋の大きさにより一度に調理できないときは、2～3回に分けて調理してください。

焼く

ハンバーグステーキ

材料：4人分 **210kcal**（1人分）

合びき肉‥‥400g
玉ねぎ‥‥‥小1個
バター‥大さじ1½
Ⓐ
- パン粉・カップ½
- 牛乳‥‥大さじ3
- 卵‥‥‥‥1個
- 塩‥‥小さじ¾
- ナツメグ‥‥少々
- こしょう‥‥少々

サラダ油‥‥‥‥大さじ2
Ⓑ
- トマトケチャップ・大さじ3
- ウスターソース・大さじ2
- ドミグラスソース・大さじ1

【つけ合わせ】
フライドポテト
いんげんのソテー
にんじんのグラッセ

下ごしらえ

- 玉ねぎは、みじん切りにしておく。
- ソースはⒷを合わせ、ひと煮立ちさせておく。

作りかた

1. フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「4」～「5」にする。フライパンがあたたまったらバターを入れて溶かし、玉ねぎを入れ薄く色づくまで炒め、皿に広げてさます。
2. ボールに合びき肉・Ⓐ・1を入れてよく混ぜ、ひとまとめにして4等分にし、形を整える。
3. フライパンをヒーターの中央にのせ、火力を「5」～「6」にしてフライパンを熱し、サラダ油をなじませる。そこに2を入れる。
   少し焼き色がついたら、ときどきフライパンを前後に軽くゆすってハンバーグを動かし、約3分焼く。
4. 良い焼き色がついたら裏返し、火力を「3」～「4」にし、ふたをして6～8分蒸し焼きにし、中まで火を通す。
5. 器に盛り、ソース・つけ合わせを添える。

ひとくちメモ

★肉やハンバーグなど、中までじっくり火を通すときは、火力「2」～「4」に下げます。

炒める

五目チャーハン

材料：2人分 **580kcal**（1人分）

ごはん‥‥‥400g
焼き豚‥‥‥‥50g
生しいたけ‥‥2枚
ねぎ‥‥‥‥½本
グリーンピース（冷凍）・大さじ1
むきえび・50g
酒‥小さじ½
卵‥‥‥1個
塩‥‥‥少々
サラダ油‥‥‥適量
ラード‥‥大さじ2
Ⓐ
- 塩‥‥‥小さじ⅓
- こしょう‥‥少々
- しょうゆ・大さじ½

下ごしらえ

- 焼き豚と生しいたけは、約1cm角に切る。
- ねぎはあらみじん切りに、グリーンピースは熱湯を通しておく。
  むきえびは背わたを取り酒をふる。
  卵は割りほぐして塩を混ぜる。

作りかた

1. フライパンをヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「4」～「5」にし、サラダ油をなじませ、卵を入れて手早くかき混ぜながら半熟状態のふんわりとしたいり卵を作り、取り出す。
2. フライパンにラード1/2量を入れ、火力「4」～「5」で熱し、水気をきったむきえびをさっと炒めて取りだし、残りのラードを入れて、ねぎ・生しいたけ・焼き豚の順に炒めて取り出す。
3. 火力「6」にし、サラダ油をなじませ、ごはんをほぐしながら炒め、1・2を加えてさらに炒め、最後にⒶで味を調える。

ひとくちメモ

★火力が弱いまま炒めると油っぽくなるので、火力「6」～「7」で手早く炒めるとパラッと仕上がります。
★ごはんは、あまり熱いうちに炒めると粘りが出て、パラッと仕上がらないので、平皿などに広げて軽く蒸気をとばしておきます。
★フライパンは、フッ素加工のものが焦げつかず、炒めやすいです。

ゆでる

スパゲティのミートソース

材料：4人分 **470kcal**（1人分）

スパゲティ‥‥‥‥300g
塩‥‥‥‥‥‥‥大さじ3
牛ひき肉‥‥‥‥‥200g
赤ワイン‥‥‥‥カップ¼
トマトソース・1缶（約300g）
オリーブオイル‥‥大さじ1
にんにく（薄切り）1片
Ⓐ
- 塩‥‥‥‥‥少々
- 砂糖‥‥小さじ½
- こしょう‥‥少々

パセリ‥‥‥‥少々

作りかた

1. 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「5」～「6」にし、オリーブオイルとにんにくを入れ、香りが出るまで炒めたら牛ひき肉を加えて炒める。トマトソースを加えⒶで味付けし、一度煮立ったら火力を「2」～「4」にして10～15分煮つめる。
2. 大きめの鍋にたっぷりの水（4～5L）を、火力を「7」で沸とうさせ、塩（水量に対して1%が目安）を加え、スパゲティを入れてゆでる。
3. スパゲティが鍋底にくっつかないように、ときどきかき混ぜながら、ふきこぼれないように火力「4」～「6」で調節し、芯が少し残っているくらいにゆであげる。
4. ゆで上がったら手早くざるに上げ、水気をきって器に盛り、2をかけ、みじん切りにしたパセリを散らす。

ひとくちメモ

★スパゲティは、シコシコした歯ざわりが大切。
たっぷりの水を使い、ゆで上げ時間を守ることがポイントです。
★トマトソースをベースにして、お好みの具を使います。
★火力の調節は、鍋や水量により異なります。調理の状況に合わせて調節してください。

煮る

ポークカレー

材料：4人分 **730kcal**（1人分）

豚肉‥‥‥‥250g
（2cm角切り）
塩・こしょう・各少々
にんじん‥‥中1本
玉ねぎ‥‥中2個
じゃがいも・中2個
カレールー・1箱（約120g）
水‥‥‥‥750～800mL
サラダ油‥‥‥‥大さじ2

下ごしらえ

- にんじんは乱切りにし、玉ねぎはくし形に切る。
- じゃがいもは乱切りにして水にさらし、水気をきっておく。
- 豚肉は、軽く塩・こしょうをする。

作りかた

1. 鍋をヒーターの中央にのせ、ヒーターを「入」にし、火力を「4」～「5」にし、サラダ油1/2量をなじませて豚肉を炒め、焼き色がついたら一度取り出す。
2. 鍋に残りのサラダ油を加え、にんじん・玉ねぎ・じゃがいもを炒め、1の豚肉をもどす。
3. 水を加え、火力を「7」にし、沸とうしたら火力を「3」～「4」に下げて約10分煮込む。
4. カレールーを加えてよく混ぜて溶かし、沸とうしたら火力を「2」～「3」に下げ、ときどきかき混ぜながら約30分煮込む。

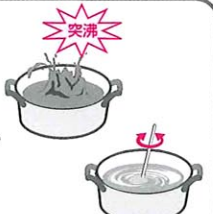
ひとくちメモ

★じゃがいもは煮くずれしやすいので、大きめの乱切りにするか、途中から加えるようにすると良いでしょう。

警告

加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

油の飛び散りを少なくするために

材料は必ず水気をふき取る

●特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

いかやゆで卵などは揚げすぎない

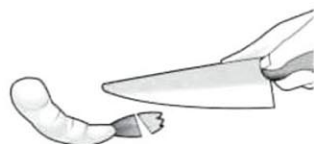
●中が空洞になっている材料や、皮膜でおおわれている材料は、長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
●鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認を。

衣や生地作りに注意

●天ぷらの衣は固すぎないように。
水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
●ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。

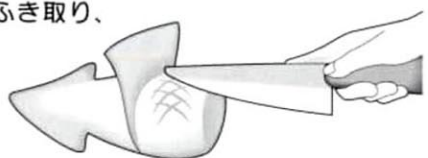
特に下ごしらえの必要な材料

え び

尾の一節を残してカラをむき、背わたを取って尾の先を切って水分を出す。

ししとう辛子

水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。

い か

皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。

揚げ物調理のコツ

●油に材料を入れるときは、表になる方を下にして油の中に入れ、途中で裏返してさらに揚げます。

天ぷら

材料：4人分　320kcal（1人分）

揚げ油 ………… 800g
えび ………… 4尾
なす ………… 2個
しそ ………… 4枚
生しいたけ ………… 4枚
三つ葉 ………… 30本
小麦粉（薄力粉） ………… 適量
卵 ………… 1個

作りかた

1 材料は揚げやすいように準備しておく。

2 卵＋冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。

3 別売の専用天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、設定温度になったら、野菜・えびを揚げる。

ひとくちメモ

★衣はだまが残るぐらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
★油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカリッと揚がります。
★小麦粉（薄力粉）のかわりに、市販のてんぷら粉を使うと手軽にできます。

★設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

鶏の唐揚げ

材料：4人分　300kcal（1人分）

鶏もも肉 ………… 500g
Ⓐ しょうが汁 ………… 小さじ1
Ⓐ 塩 ………… 小さじ2/3
Ⓐ 酒 ………… 大さじ1
Ⓐ しょうゆ ………… 大さじ1
片栗粉 ………… 大さじ3〜4
揚げ油 ………… 800g
【つけ合わせ】
レモン ………… 1/2個

下ごしらえ

●鶏もも肉は竹串で皮を刺し、4cm角のそぎ切りにしてボールに入れ、Ⓐを加えて手でもみこみ15〜30分おき、揚げる直前に鶏もも肉の汁気をペーパータオルで取り、片栗粉を全体にまぶしつける。
●レモンは、くし形に切っておく。

作りかた

1 別売の専用天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定する。

2 設定温度になったら鶏もも肉の1/2量を入れ、ときどき裏返しながら3〜4分かけて揚げる。

とんかつ

材料：4人分　540kcal（1人分）

豚ロース肉（約100gくらいのもの） ・4枚
塩 ………… 少々
こしょう ………… 少々
小麦粉（薄力粉） ………… 適量
卵（溶きほぐす） ………… 1個
パン粉 ………… 適量
揚げ油 ………… 800g

作りかた

1 豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。

2 豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、卵・パン粉の順につける。

3 別売の専用天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、設定温度になったら、2の2枚をそっと入れて3〜4分かけて色よく揚げる。

⚠警告

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火の恐れがあります

揚げ物調理中はそばを離れない
別売の専用天ぷら鍋（HT-N40）以外は絶対に使わない
火災の原因になります。
鍋底が変形したものは使わない
油は500g（550mL）未満では調理しない
やけどや火災の原因になります。

油煙が多く出たら電源を切る
鍋はヒーターの中央に置く
必ず揚げ物温度コントロールを使用する
（12ページ参照）
火災の原因になります。

保証とアフターサービス（必ずお読みください）

■保証書（別添）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。

※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこのクッキングヒーター（IHタイプ）の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または別紙「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「こんなときは」（15ページ）に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用回路のブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

〔ご連絡していただきたい内容〕

品名	日立クッキングヒーター（IHタイプ）
型式	HT－20HB
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

愛情点検

★長年ご使用のクッキングヒーターの点検を！

●クッキングヒーター（IHタイプ）の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	▶	ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

1-C0783-1 2002-02（DC・M）12